

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先付け

Appetizers

里芋豆腐 きのこ餡かけ 雲丹のせ

Taro tofu, Salmon caviar, Sea Urchin

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 帆立貝真丈

Clear soup, Minced fish dumpling with scallop

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

穴子棒すし 干し柿栗射込み 鶏つくね照り焼き

Conger eel sushi, Dried persimmon with chestnut, Grilled minced chicken dumpling covered with Teriyaki sauce

エリンギ有馬煮 人参カステラ 菊菜と茸の胡麻お浸し いくら

Braised "Eringi" mushroom, Carrot castella, Braised chrysanthemum and mushroom, Salmon Caviar

焼き物

Grilled Dish

高知県の魚 塩焼き カリフラワー金平

Grilled today's fish with salt, Braised cauliflower

揚げ物

Deep Fried Dish

鮫鱈唐揚げ

Deep fried monkfish in "Tempura" style

酢の物

Vinegared Dish

鯖きずし 長芋酢漬け

Vinegared spanish mackerel, Pickled japanese yam

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

帆立貝の釜炊きご飯

Steamed rice with scallop

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎 キウイ

Persimmon, Apple, Kiwi

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

令彩

Japanese Course "Reisai"

前菜

Appetizers

穴子棒すし 干し柿栗射込み 鶏つくね照り焼き

Conger eel sushi, Dried persimmon with chestnut, Grilled minced chicken dumpling covered with Teriyaki sauce

エリンギ有馬煮 人参カステラ 菊菜ときのこの胡麻お浸し

Braised "Eringi" mushroom, Carrot castella, Braised chrysanthemum and mushroom, Salmon Caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 里芋豆腐

Clear soup, Taro tofu

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of "Sashimi"

煮物

Braised Dish

練旨煮 海老芋 栗

Braised herring, "Ebiimo" Taro, Chestnut

焼き物

Grilled Dish

鮫鱈唐揚げ

Deep fried monkfish in "Tempura" style

留め肴

Main Dish

国産牛ロース

Roasted Japanese beef loin

酢の物

Vinegared Dish

鯖さずし 長芋酢漬け

Vinegared Spanish mackerel, Pickled Japanese yam

お食事をお選びください

Choice of Rice

食事

Rice

ずわい蟹の釜炊きご飯

Steamed rice with snow crab

又は or

帆立貝の釜炊きご飯

Steamed rice with scallop

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎 キウイ

Persimmon, Apple, Kiwi

海老

Shrimp

蟹

Crab

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

そば

Buckwheat

卵

Egg

乳

Milk

落花生

Peanut

○

○

○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥17,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

蒼天

Japanese Course "Souten"

先附 Appetizers	里芋豆腐 ずわい蟹の餡かけ Taro tofu covered with snow crab starchy sauce
椀物 Clear Soup	清汁仕立て 甘鯛 Clear soup with sweet sea bream
お造り Sashimi	造り盛り合わせ かわはぎの薄造り 5 kinds of sashimi including filefish
焼き物 Grilled Dish	とらふぐ一味焼き エリンギ有馬煮 長芋酢漬け Grilled puffer fish with red pepper, Braised "Eringi" mushroom, Pickled japanese yam
小鍋 Hot Pot Dish	伝助穴子しゃぶしゃぶ Conger eel in "Shabu-shabu" hot pot style
留め肴 Main Dish	黒毛和牛ロース Roasted japanese kuroge premium loin
酢の物 Vinegared Dish	帆立貝柱 酢味噌 Steamed scallop with vinegared miso
止椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食事 Rice	零余子の釜炊きご飯 戻り鰹漬け ちりめん山椒 Steamed Rice with Propagule, Pickled bonito in soy sauce, Small dried sardine with sansho pepper
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	柿 林檎 キウイ Persimmon, Apple, Kiwi

海老 Shrimp	蟹 Crab	くるみ Walnut	小麦 Wheat	そば Buckwheat	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanut
--------------	-----------	---------------	-------------	-----------------	----------	-----------	---------------

○
※チャオイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥22,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances